

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta di mele all'arancia** è un'ottima rivisitazione della [torta di mele](#): il classico dei classici il cui gusto speciale piace sempre a tutti.

È la classica torta che facevano le nonne per la merenda dei propri nipoti, fa subito casa e famiglia! Questa versione che vi proponiamo prevede l'utilizzo del succo di arancia che la rende ancora più gustosa e profumata. Una variante da scoprire, che vi piacerà senz'altro!

INGREDIENTI

MELE 3
CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
FARINA 310 gr
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè
OLIO DI SEMI 220 gr
ZUCCHERO 400 gr
UOVA 4
VANILLINA 1 cucchiaino da tè
SUCCO D'ARANCIA 125 gr

PREPARAZIONE

- 1 Condite le mele con cinque cucchiaini dello zucchero messo a disposizione e la cannella in un'insalatiera; mettetelo da parte.





2 In una ciotola mescolate l'olio insieme allo zucchero rimanente, le uova, la vanillina ed il succo d'arancia.





- 3 Versate il composto ottenuto in una ciotola dove avrete fatto ricadere la farina setacciata insieme al lievito.





4 Amalgamare gli ingredienti rapidamente.

Versate la pastella ottenuta in una tortiera imburrata.



5 Distribuite le mele sulla superficie della torta in modo decorativo.



6 Infornate la torta a 175°C per circa 50 minuti.



CONSIGLIO

Sembra buonissima! Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla in una campana per torte 4, 5 giorni al massimo.

Le torte alle mele che faccio mi vengono sempre gommose come mai?

Assicurati che il forno sia ben caldo quando inserisci la torta e fai sempre la prova stecchino, perché ogni forno lavora diversamente.

Posso utilizzare qualunque tipo di mela?

Sì vanno bene tutte le varietà.

Me ne consiglieresti altri?

Ti lascio qualche idea buonissima:

[Strudel di mele con pasta sfoglia](#) (VIDEO)

[Bizcocho de manzana - dolce di mele](#) (VIDEO)

[Muffins alle mele con streusel](#) (FOTO)